



## PARA PICAR

PARA PICAR	
Ostras Frescas Fine de Claire (Pieza)	8
"Amélie"	
Focaccia de Stracciatella y Trufa	22
Pulpo a la Parrilla	27
Emulsión de Ajada, Espinaca y Mini Patata	
Jamón Ibérico de Bellota	42
Pan con Tomate, AOVE	
Caviar Imperial Osetra 30gr.	150
Blinis, Crema Agria	



## ENSALADAS

ENSALADAS	
Ensalada de Remolacha	20
Espinacas, Trigo Sarraceno, Naranja, Aliño de Yogur Vegetal y Comino	
Ensalada Verde de Verduras de Temporada	20
Aguacate, Aceituna Gordal, Vinagreta Francesa y Sésamo	
Ensalada Burrata	22
Caqui, Granada, Rúcula y Aliño Cítrico	



## SOPAS Y CRUDOS

SOPAS Y CRUDOS	
Crema de Calabaza	19
Praliné de Avellanas, Semillas de Calabaza	
Sopa de Cocido con Fideos	21
Carpaccio de Pera	21
Queso Azul, Nueces, Tomates Deshidratados, Mostaza	
Steak Tartar de Vaca	28
Encurtidos y Tostadas de Croissant	
Ceviche Clásico	28
Corvina, Pulpo, Boniato, Ají Amarillo, Maíz Chulpe	
Carpaccio de Wagyu	34
Emulsión de Trufa y Yema Ecológica, Nueces, Champiñón, Chalota	
Guiso de Verdinas con Pulpo y Almejas	38



## PARTNERS IN PROVENANCE

El compromiso de « Partners in Provenance » nace del respeto hacia agricultores, ganaderos y productores locales y su dedicación para ofrecer alimentos de la más alta calidad. Rosewood Villa Magna busca las mejores granjas, huertas y artesanos para proporcionar a nuestros clientes productos locales « premium » como verduras de la Huerta de Aranjuez, huevos de corral de Avícola Redondo en el Barraco, Ávila; aceite de oliva de Verde Esmeralda en la Sierra de Cazorla; ternera de Cárnicas Luismi en Galicia; o los mejores pescados y mariscos de nuestros mares en Pescaderías Coruñas, Madrid. Tenemos a su disposición la guía de alérgenos.

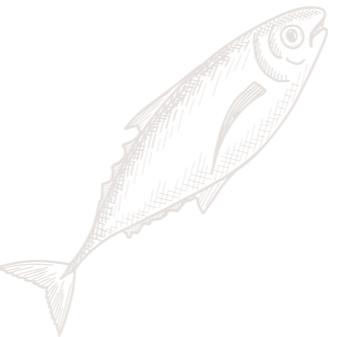
## A LA PARRILLA

A LA PARRILLA	
Boniato Asado	21
Pico de Gallo y Tofu	
Alcachofas a la Brasa	26
Yema Curada y Puré de Patata	
Las Brasas Burger	28
Brioche, Bacón de Cerdo Ibérico, Queso San Simón, Mermelada de Cebolla, Tomate Asado, Pepinillo	
Chuleta de Cerdo Ibérico de Bellota	32
Pluma Ibérica Adobada en Pimentón y Miel	32
Solomillo (150 gr.   250 gr.)	32   40
Chuletas de Cordero Lechal a la Brasa	40
Chimichurri	
Entrecote (220 gr.   350 gr.)	42   54
"Kagoshima" Wagyu Japonés (150 gr.)	59
Chuleta de Vaca Gallega Selección Lomo Bajo (700 gr.)	90
T Bone de Vaca Gallega (1000 gr.)	115
Chuleta Premium Madurada Las Brasas (1200 gr.)	125



## DE LONJA

DE LONJA	
Gamba Roja a la Sal (pieza)	9
Almeja Gorda	35
<i>En Salsa Marinera</i>	
Lubina Salvaje	40
<i>Muselina de Calabacín y Judías Verdes</i>	
Rodaballo Asado	40
<i>Pil Pil de Espinacas y Escarola</i>	
Pescado de Lonja	55
<i>Preguntar por disponibilidad.</i>	



Todos los precios están en € e incluyen el 10% de IVA.  
Servicio de Mesa por Persona 4,50€

## CAZA Y SETAS

CAZA Y SETAS	
Setas de Temporada Salteadas	28
Huevo a Baja Temperatura y Puré de Patata	
Gnoquis con Ragout de Carrillera de Jabalí	34
Crema de Parmesano	
Papardelle con Colmenillas a la Crema	36
Foie y Trufa	
Guiso de Albóndigas de Gamo	38
Coliflor Morada y Canelón de Setas y Col	
Lomo de Corzo	40
Coliflor Morada y Canelón de Setas y Col	



## LOS FAVORITOS PARA COMPARTIR

LOS FAVORITOS PARA COMPARTIR	
Arroz de Trompeta de la Muerte y Costilla a Baja Temperatura	70
Solomillo Wellington	80
Puré de Patata, Salsa Perigord	
Lenguado Entero	87
<i>Salsa de Cava y Caviar</i>	



## ACOMPAÑAMIENTOS

ACOMPAÑAMIENTOS	
Puré de Patata, Mantequilla Pasiega	9
Patatas Fritas	9
Bimi Asado con Ajo y Guindilla	10
Ensalada de Hojas Verdes, Aderezo Francés	10
Pimientos de Padrón Fritos	10
Espárragos Verdes Gratinados, Holandesa de Tomate	11
Patatas Fritas, Queso Parmesano, Trufa Negra	11
Ensalada de Tomate Aliñado, Ajo, Perejil, AOVE	12



Gluten Marisco Pescado Huevo Soja Lactosa Frutos de cáscara Sulfitos Moluscos Apio Sésamo Cacahuete Mostaza Sostenible Vegano



## CAVA

	Copa	Botella	
Jaume Giró i Giró Gran Reserva   Xarel.lo	12	42	
Jaume Giró i Giró Rosé   Pinot Noir	13	44	

## CHAMPAGNE

	Copa	Botella	
Louis Roederer Collection   Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	25	145	
Louis Roederer Vintage Rosé   Chardonnay, Pinot Noir	28	165	

## VINOS BLANCOS

	Copa	Botella	
Ossian I.G.P. VT Castilla y León   Verdejo	19	85	
Pazo San Mauro. D.O. Rías Baixas   Albariño	16	49	
Jean León 3055 D.O. Penedés   Chardonnay	12	38	
Casal Novo D.O. Valdeorras   Godello	12	38	
Menade D.O. Rueda   Verdejo	12	38	
Massimo Selección. D.O. Ribeira Sacra   Godello	12	38	
Valdelainos D.O. Rueda   Verdejo	10	35	

## VINOS ROSADOS

	Copa	Botella	
Rita. A.O.C. Côtes de Provence   Syrah, Garnacha	15	51	
By Ott. A.O.C. Côtes de Provence   Cinsault, Garnacha, Syrah	14	50	

## VINOS TINTOS

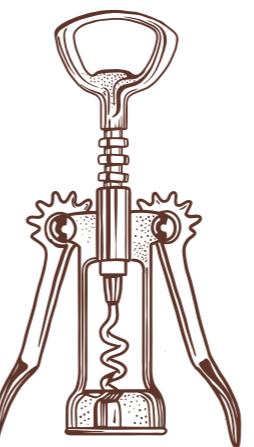
	Copa	Botella	
Mauro I.G.P. VT Castilla y León   Tempranillo	22	95	
Emilio Moro D.O. Ribera del Duero   Tinto Fino	14	40	
Marqués de Murrieta D.O.Ca. La Rioja   Tempranillo	14	55	
Figuero I2 D.O. Ribera del Duero   Tinto Fino	12	38	
A Ras de Suelo D.O. Méntrida   Garnacha, Syrah	11	35	
La Maldición D.O. Vinos de Madrid   Tempranillo	11	35	
Gatuno D.O. Vinos de Madrid   Garnacha	10	34	

## CERVEZA DE BARRIL

Mahou 5 Estrellas   España	10
----------------------------	----

## CERVEZA EN BOTELLA

Mahou 5 Estrellas   España	10
Mahou Session IPA   España	10
Mahou Maestra   España	10
Mahou Tostada O'0   España	10
Mahou Sin Alcohol   España	10
Mahou Sin Gluten   España	10
Corona   Mexico	11



## VERMUT

La Copa Rojo	8
La Copa Blanco	8
Petroni Rojo	10
Petroni Blanco	10

## D.O. JEREZ-XÈRES-SHERRY

Apóstoles VORS Palo Cortado   Palomino, Pedro Ximénez	19
Leonor I2 años Palo Cortado   Palomino Fino	9
Viña AB Amontillado   Palomino Fino	8
Tío Pepe en Rama Fino   Palomino Fino	8
Alfonso Oloroso   Palomino Fino	8

## PORTUGAL

### MADEIRA

Cossart Gordon Bual I5 years	12
------------------------------	----

## VINHO DO PORTO

Vintage Quinta do Noval	34
Tawny I0 Quinta do Noval	16
LBV Quinta Do Noval	14

## AGUA MINERAL

### SIN GAS

Solán de Cabras	33 cl   75 cl	8   9
Evian	33 cl   75 cl	8   10

### CON GAS

Solán de Cabras	33 cl   75 cl	8   9
San Pellegrino	50 cl   75 cl	9   10

Tenemos a su disposición una carta de vinos más extensa.

No dude en consultarnos.

Todos los precios están en € e incluyen el 10% de IVA